



PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P.IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34 Ferla (SR) 96010 Tel/Fax 0931879681 CAFFETTERIA Corso Umberto I, n18, Siracusa 96100 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it



Foresta Nera

Mousse al cioccolato bianco, mousse al cioccolato fondente, composta ai frutti di bosco, pan di spagna al cioccolato.

Glassa all'amarena



MOUSSE AL CARAMELLO

Mousse di cioccolato bianco, inserto di cremoso al caramello e glassa d'aceto balsamico, croccantino al caramello salato e copertura con glassa al caramello.



DOLCE SICILIA

Mousse di ricotta al pistacchio, inserto di mousse al miele, croccantino fondente e copertura di cioccolato.



CASSATA SICILIANA 2.0

Ricotta vaccina, pan di spagna profumato al fior d'arancio, canditi di nostra produzione.



SOLE DI SICILIA

Mousse al limone, gelo di mandarino, polvere di cannella, glassa al limone.



MOUSSE NOCCIOLA E CIOCCOLATO

Mousse di cioccolato fondente, inserto di mousse alla nocciola, croccantino alla nocciola, copertura con glassa alla gianduia





le nosse monopolysioni

PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P.IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34 Ferla (SR) 96010 Tel/Fax 0931879681 CAFFETTERIA Corso Umberto I, n18, Siracusa 96100 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it



le noster monopolysioni



Mousse al cioccolato bianco, mousse al cioccolato fondente, composta ai frutti di bosco, pan di spagna al cioccolato.
Glassa all'amarena



Biscuit alle mandorle glassato al cioccolato con sopra mousse alle arachidi e panna cotta, con glassa al caramello



Mousse al cioccolato bianco con inserto di cremoso al caramello salato e glassa al caramello



Mousse al cioccolato fondente e mousse alla nocciola con pralinato alla nocciola, glassata al cioccolato



Crema a base di formaggio con biscotto al burro sbriciolato e top di gelo di lamponi



Versione rivisitata del classico tiramisù: crema al mascarpone, dischetti di pan di spagna bagnati al caffè con top di gelo di caffè amaro



Mousse al pistacchio, bavarese al cocco e gelo di melograno con base biscuit al cioccolato e croccante al pistacchio



Mousse al limone, gelo di mandarino, cannella in polvere e glassa al limone



Ricotta vaccina con gocce di cioccolato e canditi d'arancia all'interno. Sopra decorata con canditi di pomodoro, olive, asparagi e arancia di nostra produzione



Mousse di ricotta al pistacchio con inserto di mousse al miele di timo e croccante fondente, bagna all'alchermes e glassa al cioccolato